

Alejandro Chusseau Afortet,
Director.

go fermentan en la caba. Cuando cesa la fermentación, como generalmente sucede, en invierno, se echa el vino en cacos. Estos dejan destapados hasta que el mosto ha dejado de fermentar del todo, lo cual acontece en meses de primavera. Luego se pasa el vino las borbaldas que se cierran con tarugos. El vino queda listo a su tiempo para ser embocado o puesto en los wagones del tren. Éste constituye la fabricación.

No hay adulteración ni nada que lo valga. 80 años de agua; ni tampoco alcohol, como los vinos fuertes de España, Portugal, Madeira o Sicilia. Podrá haber algún trasego necesario de una vendimia con otra que hacen grandes comerciantes para conservar una norma uniforme de calidad y precios, pero en casa de ningún propietario decente ni comerciante se honrado se hacen enjuagues ni hay un queso que no esté abierto a la inspección de cualquier

Es increíble la cantidad de vino que produce el Médoc. Y sin embargo, con los estragos que la filoxera no ha dado bastante para el consumo del pueblo francés. En 1881, aunque la cantidad fué considerablemente inferior al promedio de los diez años anteriores, se hicieron en el Médoc 751.000,000 de galones de vino. Además se importaron en Francia 123.000,000 galones de pura uva, de otros países.

El clarete español suministra á los mismos franceses lo que antes de la filoxera se produ-

En el primer caso, el vino francés, que en 1860, cuando se consumieron en Inglaterra 1.000.000 de galones, costó 100 francos por galón, en 1880, cuando se consumieron 1.500.000 galones, costó 150 francos por galón, y en 1900, cuando se consumieron 2.000.000 galones, costó 200 francos por galón. En el segundo caso, el vino inglés, que en 1860, cuando se consumieron en Inglaterra 1.000.000 de galones, costó 100 francos por galón, en 1880, cuando se consumieron 1.500.000 galones, costó 150 francos por galón, y en 1900, cuando se consumieron 2.000.000 galones, costó 200 francos por galón.

derecho de sole cholines, el año pasado así
trudujeron 5.000,000 de galones. Pero 5.000.000
de galones es una bicoca cuando en el solo d
parlamento del Médicos se importaron 129 mil
nes y se hicieron 751.000,000. Lo que ha infl
do mas que nada en el aumento de los preci
son los efectos de la filoxera. Varias prop
des que dieron en 1875 100 toneladas, solo p
dijeron 40 toneladas el año pasado y se cons
deró como un buen término medio. mas en

Médoc; y en algunos distritos del St. Emili las viñas fueron enteramente destruidas por filoxera.

El consumo creciente en Inglaterra, de u à seis millones de galones, desde la reducci de los derechos, no ha ido acompañado de aumento proporcionado en el consumo de vinos fuertes de España, Portugal, Madeira y Sicilia. Todos estos pagan ahora, en vez de los antiguos derechos de tabacales, los de tabaco.

seis peniques por galon, porque contienen un 26% de espíritu. Pero la reducción de los derechos no ha sido seguida de mas aumento en el consumo que el que se explica por el aumento de la poblacion. Así es que debe haber un adelanto decidido en el empleo, en Inglaterra, del vino ligero francés. Pero esto es todavía insignificante, tratándose de la cuestión de temperancia, ó cuando se estudia el uso

Los derechos sobre alcooles cobrados por los empleados de rentas ascienden, en número redondos, en el Reino Unido, y en un año a millones de libras esterlinas; sobre la cerveza a 869 millones, sobre el tabaco a 8 millones, un poco mas de un millón se paga como derecho sobre vinos de todas clases y de todos los paises.

Ni la gente bien educada parece saber mucho de todo esto. No saben ni olvidan que es alcohol y nada mas que el alcohol, el estimulante o agente embriagador de todos los vinos, espíritus y cerveza. La cerveza contiene un 9 % de aguardiente de prueba, los vinos ligeros un 18 %, los fuertes 34 o 36 %, y la ginebra el whisky, rom y coniac de 80 a 90 %, vendiéndose muy raras veces con toda la fuerza de los países.

Tomando todo esto en cuenta es muy fácil probar que por cada tres galones de aguardiente de prueba consumidos en vino en el Reino Unido—y se toman 40 galones como agua—siente—se toman 100 galones como cerveza aunque la cerveza solo contiene un 9 % de aguardiente de prueba. Esto debería conocerse mejor. Es importante que se haga conocer.

Si una pinta de cerveza, ó media de claret, ó una cuarta parte de una pinta de oporto ó jerez es mejor para el bebedor, es lo que cada cual establecerá para sí. Es cuestión de experiencia.

La cantidad de alcohol consumido es la misma. Esta cuestión se discutió en uno de los salones del Chateaux del Médoo, donde tuvimos una agradable reunión. Mr. Howard, diputado por Bedfordshire, y Sir Spencer Wells, que había ido a Burdeos a celebrar una consulta con un cirujano francés.

—Yo me bebo una botella todos los días, dijo el cirujano francés; algunas veces bebo dos pero no me hace bien.

—Entonces, ¿por qué lo tomaba pregunté a otro.

—Porque me gusta, fue la franca respuesta. Y si todas las cosas agradables fuesen tan inofensivas no iríamos tan mal.

Un carácter puro y justo, mezclado con alguna buena es probablemente lo que mas se acerca a la bebida ideal que con placer pueden tomar las personas que ejercitan el espíritu y el cuerpo, que sufren indigestiones, después de haber tomado cerveza o té, cuya cabeza padecen después de haber bebido vinos fuertes o espirituales, que no obstante el trabajo, el sueño, el digiero bien, sin una cantidad moderada de alcohol en cualquier forma, o que, como el

La vendimia de este año es el Médoc es favorable para los crus de gran fama: buen clareo por un precio moderado. La calidad para probablemente muy buena, y la cantidad, una tercera parte más que el año anterior, tomando un promedio general para todo el distrito.

En los Charentes Margaux la cantidad es de 10 millones de uvas, y el precio, 4 francos.

monio una tableta contra plaga, y cada una de 100 botellas próximamente. En el Chiriquí, el lugar donde se producen 80 toneladas al año pasado, se esperan más de 100 toneladas, es que los propietarios que visitamos calculaban un aumento de 15 a 20 a 40 a 60 por ciento. Dichas botellas son estas para todos los que quieren de cobarle agua al Chiriquí, pues solo se cosechan más botellas con las cosechas y

Aunque el procedimiento para hacer el vino es igual en todo el Mundo, se han desarrollado mejores sobre el antiguo sistema en algunas Cateaux. Según el sistema antiguo, en las laderas pedregosas, las uvas se separan del racimo con un cazo, o bandede, y esto en la mano en el tiempo. Ahora, en la mayoría de las grandes establecimientos se usan

[illegible]

